



FERMOL® Charmat

Hefe für Schaumweine und Nachgärungen



→ TECHNICAL DESCRIPTION

Die von AEB angebotenen Hefen sind das Ergebnis einer strengen Auswahl, die in Zusammenarbeit mit renommierten Forschungsinstituten getroffen wurde. Das umfangreiche Angebot zeichnet sich durch seine Fähigkeit aus, aromatische Vorstufen zu erzeugen, Gärungsester und Acetate in unterschiedlichen Mengen und Anteilen zu produzieren, Glycerin, Säuren und Mannoproteine zu synthetisieren. Alle ausgewählten Hefestämme sind technologisch hochgradig charakterisiert und produzieren nur äußerst geringe Mengen von Verbindungen, die die Weinqualität beeinträchtigen könnten.

Fermol Charmat hat eine ausgezeichnete Gärgeschwindigkeit und verdeckt nicht das Sortenaroma. Aufgrund seines geringen Nährstoffbedarfs und seiner ausgeprägten Kryophilie eignet sich **Fermol Charmat** besonders für die Schaumweinbereitung im Drucktank oder in der Flasche. Ausgezeichnete Ergebnisse wurden auch bei der Korrektur von stockenden Gärungen erzielt.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Saccharomyces cerevisiae Hefen *ph.r. bayanus* (Anzahl der lebensfähigen Zellen >10¹⁰ UFC/g).
Es enthält Sorbitanmonostearat (E491).

→ DOSIERUNG

10-30 g/100 kg der eingemaischten Trauben oder je hL Most.

→ ANWENDUNGSHINWEIS

Max. in 10 Teilen Wasser dem Zucker hinzufügen, max. 38°C für mindestens 20-30 Minuten. Es wird die Zugabe von Fermoplus Energy Glu 3.0 zum Reaktivierungswasser im Verhältnis 1:4 der Hefe empfohlen. Die durchgeführten Versuche zeigen, dass der Zusatz von Fermoplus Energy Glu 3.0 die Anzahl der lebenden Zellen sechs Stunden nach der Reaktivierung um etwa 30% erhöht.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Es wird empfohlen, sie bei einer Temperatur unter 20°C zu lagern.

500-g-Nettopackungen in Kartons mit 5 kg Inhalt.
5 kg Netto-Kartons.

